

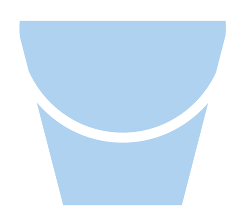
7 familles de fromages

7 saveurs & 75 arômes

Fromages O' Parfums

Plateaux

Couteaux



Magazine des produits laitiers dédié aux journalistes

Directeur de rédaction : Laurent Damiens
Rédacteur en chef : Christophe Spotti
Contributeurs : Brigitte Coudray, Véronique Pardo, Cécile Cau, Michèle Gay, François Bourgon
Coordination : Pomme Balier
Création graphique & maquette : Olivier Amy
Photothèque : Lucie Page - www.imagesdelait.com
Sites : produits-laitiers.com - lamilkfactory.com

Service de presse produits laitiers :
Marylène Bezamat : 06 03 99 62 07
mbezamat@cniel.com
Béatrice Gros : 01 49 70 71 59
bgros@cniel.com



www.produits-laitiers.com





www.lamilkfactory.com



http://twitter.com/lamilkfactory

facebook

www.facebook.com/lesproduitslaitiers
www.facebook.com/lamilkfactory



www.youtube.com/LesProduitsLaitiers

Édito

Chaque trimestre, le cahier des produits laitiers souhaite apporter aux professionnels de l'information, un éclairage différent sur les produits laitiers et présenter de nouvelles logiques de consommation. Chaque trimestre, vous retrouverez les mêmes rubriques : Produits, Nutrition, Agenda, Découverte, Cuisine, Tendances et Perspectives, avec des idées novatrices pour savourer autrement les produits laitiers.
Pour ce premier voyage sur le thème des fromages, nous vous invitons dans un monde d'arômes, de saveurs et de poésie. Xavier Bourgon, maître fromager toulousain nous initie à l'art de la « fromologie » en nous livrant des clés de lecture pour déguster le fromage tel un vin. Ed Carpenter, Caroline Gomez, Laurène Barjhoux et Adrien Goubet, designers, s'attaquent au moment sacré du plateau de fromages… Fini le plateau kitch, le voici ludique, esthétique et convivial. Si présenter les fromages est un art, les servir l'est tout autant. Pour ne pas mélanger les arômes entre eux, saviez-vous qu'il existe 12 couteaux étudiés pour faire des coupes nettes en fonction de la texture et de la forme du fromage. Affûtez les fines lames !
Autre petit secret, la grande famille des fromages se recompose. Exit les pâtes pressées cuites, les pâtes persillées, les pâtes molles à croûte lavée… Le règne de la classification des fromages par modes de fabrication est bel et bien terminé. Les consommateurs ont parlé… ils ont créé des familles éclectiques aux noms évocateurs : les authentiques, les incontournables, les culinaires, les tartinables…. Ainsi définies, les 7 nouvelles familles nous rapprochent davantage de l'acte d'achat ou d'un mode de consommation moderne et innovant. Car si le déjeuner et le dîner restent des moments clés pour la consommation du fromage, à l'apéritif et au grignotage, voire en cuisine, les fromages n'ont pas encore montré tout leur potentiel. De nouvelles déclinaisons sont à imaginer. Preuve avec les audacieuses alliances, que propose Michèle Gay dans fromages O'Parfums.
A travers, ce cahier nous espérons vous surprendre et vous montrer les pistes innombrables de plaisir qu'offrent les produits laitiers.
Bonne lecture,

Laurent Damiens

Sommaire

Infos pratiques

imagesdelait
PHOTOTHÈQUE

www.imagesdelait.com

Avec une interface simple d'utilisation, la photothèque imagesdelait.com propose plus de 10000 photos sur internet. Régulièrement enrichie par de nouvelles photos produits ou recettes, **cet espace est dédié aux journalistes.**



Toutes les photographies présentes dans ce magazine sont libres de droit et téléchargeables sur imagesdelait.com
Mentions obligatoires

Agenda

Septembre 2011
Paris (11e)

Ouverture de la Milk Factory

Espace d'exposition et de création de la Collective des produits laitiers, la Milk Factory est un nouvel espace pluridisciplinaire dédié au travail de recherche autour de ses produits. Mélant art culinaire et expressions plastiques contemporaines, ce lieu est imaginé comme un laboratoire d'idées permettant la confrontation de disciplines et de regards.

5 rue Paul-Bert Paris 11e
www.lamilkfactory.com

7 octobre 2011
Maison des associations
Boos (76)

Conférence « Assurez vous contre les dégâts des os »

Organisée par le Cerin, cette conférence animée par une diététicienne, propose une information pratique et accessible pour tout savoir sur l'ostéoporose : des conseils, des infos et des documents pratiques. Problème de santé publique, l'ostéoporose est une maladie silencieuse qui se caractérise par une diminution de la masse osseuse associée à des modifications de l'architecture de l'os.

17 au 20 octobre 2011
Salle des fêtes,
Bois Guillaume (76)

Conférence « Bien manger pour bien vivre »

Organisée dans le cadre de la semaine Bleue par le Cerin, cette conférence-débat a pour objectif d'informer les séniors sur l'importance d'avoir une alimentation équilibrée. Ces échanges seront également l'occasion de faire le point sur les données scientifiques les plus récentes et de répondre à l'ensemble de questions concernant les besoins nutritionnels à tous les âges de la vie.

1er au 13 novembre 2011
Dijon (21)

Foire Internationale et Gastronomique

Cette foire est le plus grand événement économique de la Bourgogne. Pour sa 4ème édition, le Quartier des Saveurs s'offre un air de Halles. Les produits laitiers animeront cet espace en proposant des découvertes culinaires basées sur le plaisir, le partage et le savoir-faire. Les participants seront invités à venir réaliser des beurres aromatisés sur les conseils avisés d'un chef. Dégustation en fin de session…
Une vitrine présentera également les produits laitiers de Bourgogne. Des verres de lait seront à déguster nature ou aromatisé, mais toujours frais.

http://www.foirededijon.com

18 au 20 novembre 2011
Paris (17e)

A travers champs aux Batignolles

C'est l'occasion pour les citadins de découvrir ou de retrouver un monde rural ouvert et convivial au cœur de la capitale. Une centaine de jeunes agriculteurs bénévoles, venus de Bretagne et des Pays de la Loire, investiront la place du Docteur Félix Lobligeois. Parmi eux, des éleveurs laitiers qui proposeront des dégustations de verres de lait.

29 novembre 2011
Musée de Grenoble (38)

Colloque Protéines et activité sportive : pourquoi et comment ?

Organisé à l'initiative du Cerin, ce colloque propose, autour d'experts reconnus, une information scientifique traitant des effets bénéfiques de l'activité sportive et de l'alimentation sur la santé. Le sport est d'autant plus bénéfique sur l'os et le muscle que l'alimentation est riche en calcium, en vitamine D et en apports protéiques.

www.cerin.org

8 au 11 décembre 2011
Parc des expositions
à Toulouse (31)

Le SISQA

Le Salon de la Qualité Alimentaire est l'occasion pour les produits laitiers d'expliquer le processus magique de la production du lait et de comprendre le rôle de la rumination, de l'alimentation de l'animal ou encore de son bien-être. Des démonstrations de traite seront alors réalisées, puis le public pourra déguster autour du Milk Bar, un verre de lait.

19 et 20 janvier 2012
Institut Pasteur à Paris (15e)

Colloque « Les alimentations particulières »

Ce colloque, organisé par l'Ocha, sous la direction de Claude Fischler (CNRS et comité scientifique Ocha) et avec l'expertise de Mohamed Merdji (LESMA, Nantes) et Jean-Michel Lecerf (Institut Pasteur / Comité scientifique Ocha), invite de nombreux spécialistes internationaux à une réflexion et un regard croisé entre sciences humaines et biomédicales sur les singularités alimentaires.

www.lemangeur-ocha.com/agenda/evenement/colloque-ocha-les-alimentations-particulieres-a-paris-les-19-et-20-janvier-2012/

2012
France entière

Concours Champagne et Fromage, convaincre pour séduire

Les élèves en bac pro des écoles hôtelières pourront tenter de se pré-qualifier pour l'une des 8 finales régionales de la seconde édition du Concours Champagne et Fromage. Pour cela, ils devront répondre à une série de questions testant leur connaissance sur les champagnes et les fromages.

Les petits secrets d'une grande famille

La classification fromagère s'appuie généralement sur des données techniques : fromages à pâte molle à croûte fleurie ou à croûte lavée, à pâte pressée non cuite ou cuite, persillés, fondus, frais. Aujourd'hui, **leur ordre généalogique est bouleversé par une enquête réalisée par le CNIEL** (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière), ayant pour objet d'explorer les savoirs et les imaginaires liés aux fromages. Cette étude, à la fois qualitative et quantitative, livre les clés des nouvelles attitudes et explore les nouveaux modes de consommation. Les grandes familles établies de fromage se recomposent et se transforment en 7 nouvelles familles, plus imagées.

Familles de fromages

Pour l'étude quantitative, les sondés se sont amusés à classer les fromages. Et surprise, le jeu de chaises musicales commence. Les fromages sont classés dans de nouvelles familles, qui suggèrent des habitudes différentes de le consommer. Attention, un fromage peut appartenir à plusieurs familles !

Méthodologie de l'étude

Réalisée fin 2010 à Paris et à Tours l'étude qualitative, auprès de 7 groupes projectifs d'une durée de 3h / 3h30, a permis d'élaborer la nouvelle classification mais également de dessiner les usages et modes de consommation. Les groupes de consommateurs de fromages étaient testés régulièrement ou occasionnellement. Dans chacun d'eux, la moitié consomme des fromages hors plateau.

Source : Analyse et Stratégie / CNIEL – décembre 2010

Pour étayer les premiers résultats, une étude quantitative auprès de 802 personnes a été réalisée au 1er semestre 2011. Son objectif était d'actualiser la connaissance de la consommation de fromages en France, d'identifier les usages et les différents profils de consommation ainsi que d'explorer des nouveaux modes de consommation potentiels.

Source : GFK / CNIEL – Juin 2011

** AOP*

L'Appellation d'Origine permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique. C'est une garantie d'origine et de typicité. C'est l'assurance qu'un produit a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrit dans un cahier des charges précis. Pour être reconnu Appellation d'Origine Protégée, un produit laitier doit : provenir d'une aire de production délimitée ; répondre à des conditions de production précises ; posséder une notoriété dûment établie ; faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en AOC par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) et puis, en AOP par l'Union européenne. Depuis le 1er mai 2009, le logo européen AOP ou la mention littérale sont obligatoires sur tous les emballages de tous les produits bénéficiant du logo AOC français et qui ont rejoint la famille des AOP européennes.

Dans la famille fromage, je veux...

Les Authentiques

sont des fromages de dégustation à fort caractère, souvent AOP*, ils revendiquent leur identité régionale. Ils évoquent pour les consommateurs "le goût, l'authenticité, le patrimoine, le savoir-faire, la culture, la naturalité, la qualité, la convivialité, le partage, l'adaptabilité et la praticité". Ils se dégustent en plateau, en fin de repas, en grignotage, en en-cas ou sont associés à d'autres produits de qualité. Achetés chez le fromager, sur les marchés régionaux ou parfois dans les supermarchés, ce sont les fromages des gourmets et des connaisseurs, de tous âges.

Brie, munster, cantal, comté, saint-nectaire, camembert, roquefort ...

Les Incontournables du quotidien

sont fonctionnels, simples et classiques. Fromages faciles que l'on trouve dans tous les réfrigérateurs, ils plaisent à toute la famille et sont à prix abordables. Ils sont consommés quotidiennement en plateau ou en sandwiches.

Camembert, fromage ovale, emmental en morceau, reblochon, comté, fromages basques de brebis ...



Les Culinaires

sont des fromages pratiques et simples, au goût neutre et pâte dite "dure". Amateurs ou non, tout le monde consomme régulièrement ces fromages que l'on retrouve dans bon nombre de réfrigérateurs. Autre atout de cette famille, on peut les acheter un peu partout. Considérés comme des ingrédients, voire des aides culinaires, faisant partie d'une recette, ces fromages faciles sont à usage multiple : en cuisine classique, chaud ou froid, en en-cas ou en grignotage…C'est une famille porteuse d'innovation.

Emmental râpé, raclette, parmesan, mozzarella, edam, mimolette, comté...

Photographies fromages : V. Ribaut / Les Studios Associés / CNIEL - N. CARNET / CNIEL - PL. VIEL / CNIEL / FranceAgriMer / Union Européenne - Côté Cour / CNIEL

Les Bleus

sont des fromages à très fort caractère qui séduisent davantage une cible masculine. Hormis le roquefort, les bleus sont une affaire d'amateurs. Fromages de plateau ils se rencontrent également en cuisine, en sauce par exemple, parfois dans des salades.
Roquefort, bresse bleu, bleu de Termignon, bleu des Causses, fourme d'Ambert…

Les Chèvres & Brebis

évoquent légèreté et douceur. D'une grande variété, ils sont pratiques (petite taille pour les chèvres), et faciles d'usage au quotidien : grignotage, apéritif, repas léger, cuisine créative et associations multiples…
Bûche, sainte-maure de Touraine, selles-sur-cher, crottin, chèvre frais...

Les Frais & Tartinables

sont des fromages qui évoquent le frais, support de plaisir, et qui permettent toutes les associations. Consommés par un public féminin, jeune et urbain, ces fromages sont aussi ceux des "débutants". Achetés en supermarchés, les "tartinables" sont d'usage facile : tartine, sandwich, salade, sauce légère, gratin …
Fromage frais nature, aromatisé aux herbes, mozzarella, feta...

Les Fondus

englobent les fromages achetés par les mères de famille pour leur goût et leur aspect ludique. Ils plaisent aux enfants par leur côté "rigolo". Et les adultes ne sont pas en reste. Les portionnables sont aussi utilisés en cuisine pour plus d'onctuosité.
Fromages fondus en portion, fromages "apéros"...

Le fromage, un met qui a la cote !

Avec une note de 4,10 sur 6, le fromage a une bonne cote d'amour. Spontanément, les Français citent près de 10 fromages différents. Ce répertoire s'étoffe naturellement avec l'âge et en fonction de la fréquence de consommation. Le camembert est indéniablement le plus connu (80% des sondés).
Produit plaisir, s'il en est un, le fromage acheté doit plaire à tous, y compris aux enfants. Avec le fromage, pas de lassitude possible, le plaisir passe par la sensorialité, la diversité des nuances de goût, des textures, l'origine et l'ancrage dans une culture, un terroir… un savoir. Outre ce **plaisir gustatif**, le fromage offre le **plaisir de la création** : les associations inventives de textures et de goûts avec le mariage d'un fromage crémeux et d'un légume craquant, ou encore les rencontres salées sucrées d'un fromage et d'un fruit, d'une confiture ou d'un épice… **La modernité du fromage** n'est pas seulement dans les innovations produits, mais dans le **respect de son authenticité**, tant au niveau de son origine que de sa naturalité, dans son **mode de consommation** et dans sa **capacité à s'associer** à toutes sortes d'aliments, il doit trouver sa place à divers moments de la journée. Pour qu'il puisse être consommé souvent, il doit être facilement utilisable en cuisine, les maîtresses de maison cherchant à simplifier et raccourcir la préparation des repas.

Source : quanti :GFK / CNIEL – Juin 2011

Types de pâtes

Les pâtes molles à croûte fleurie :
le camembert, le brie, le neuchâtel...

Les pâtes molles à croûte lavée :
le pont-l'évêque, le maroilles, le mont-d'or...

Les pâtes pressées non cuites :
le reblochon, la tome de Savoie, le port-salut, le cantal...

Les pâtes persillées :
le bleu, la foume d'Ambert, le roquefort...

Les pâtes pressées cuites :
le comté, le gruyère, l'emmental, l'abondance...

Les chèvres et brebis :
le chevrotin, le chavignol, le pélardon,
le rocamadour, le chabichou du poitou, ossau-iraty...

Les fromages fondus :
crèmes de gruyère, fondus aux noix, fromages à tartiner, cubes apéritifs, minis-en-cas...

Les fromages frais :
Jonchée d'Aunis, brousse provençale, fromage aromatisé ail et fines herbes, carré frais…



Moments et modes d'utilisation... des plus traditionnels aux plus novateurs !

Aujourd'hui, le fromage est consommé comme ingrédient dans un plat chaud (92%) ou froid (55%), rajouté dans une assiette (92%), en plat principal (39%), sur un plateau de fromages (76%) ou dans son emballage en fin de repas (59%), en tartine froide ou sandwich (43%), en tartine chaude ou croque-monsieur (27%), à l'apéritif (31%), en plateau repas (21%), pour un en-cas entre deux repas (19%) et en grignotage (39%).
Le dîner et le déjeuner sont indéniablement les deux moments clés de consommation de fromages.

En phase avec les courants alimentaires porteurs, le fromage offre :

- le plaisir du goût et une grande diversité de choix, source de redécouverte potentielle,
- une authenticité, inscrite dans la culture et le terroir français : une expression identitaire ou un rapport affectif redynamisé par les nouvelles sensibilités, une unicité d'un patrimoine préservé, à cultiver et un des derniers bastions du naturel,
- une praticité et une capacité d'adaptation exceptionnelles aux différents usages. A tous moments, en toutes situations, du snacking à la cuisine, seul ou en association avec pratiquement toutes les saveurs, le fromage propose un fort potentiel de créativité. Recettes plus ou moins élaborées ou "prêt à manger", en cuisine le fromage devient "matière première".

Spontanément, le fromage est associé au pain et au vin.
En cuisine, il rime avec pâtes et verrines…
De plus en plus, il est associé aux légumes et aux fruits.

En 2011, le fromage s'adapte à tous les modes et moments d'utilisation… des plus traditionnels aux plus nouveaux.
On le retrouve sur la table du petit déjeuner, en en-cas avant le repas ou entre les repas, au déjeuner ou au dîner, sans oublier le goûter des enfants et des plus grands, les apéritifs, les brunchs, en snacking hors domicile et bien sûr en cuisine, dans les traditions revisitées (raclettes, fondues, tartiflette ou gratins, pâtes, quiches ou pizzas, croque-monsieur ou toasts, bricks, crêpes, paninis…), les nouveaux usages (sauces, salades, verrines, soupes, tartines, en association avec les viandes…).

L'apéritif, actuellement mineur, apparaît comme le moment incontournable avec notamment le développement des apéritifs dinatoires. Avec ses multiples usages : cubes, mini brochettes, tuiles, roulés, avec des fruits, en pâte feuilletée… le fromage doit avant tout faire plaisir à tout le monde, offrir une texture agréable en bouche, être original et pratique à utiliser.
Par ailleurs, les critères de consommation varient légèrement selon les groupes typologiques des consommateurs. On notera que les "consommateurs par habitude" veulent avant tout des fromages pratiques à utiliser. Les "bio aisés" recherchent des fromages de caractère, authentiques, traditionnels et gastronomiques à l'inverse des jeunes pressés. Les "amoureux érudits" sont plus à la recherche d'esthétique (chic, beaux à voir) et préfèrent des fromages qui plaisent aux enfants. Quant aux "traditionnels", ils recherchent l'apport en calcium ou une texture plaisante en bouche.



Bleu de Termignon

une œuvre d'art authentique - Savoie

Famille : bleu - **Pâte :** persillée



Crémeux / Tendre / ● Ferme — Doux / Médium / ● Typé

Arômes & Saveurs : Authentique et élégant

Conseil dietétique

Comme tous les fromages, il est riche en calcium. L'une de ses caractéristiques nutritionnelles est d'apporter de la vitamine B9 qui joue un rôle clé dans le renouvellement des cellules comme les globules blancs et rouges.

C'est au milieu du XVIIIème siècle que la fabrication de fromages persillés commence en Savoie, d'abord en Haute-Maurienne, puis s'étendant vers les alpages du Mont-Cenis, de Valloire, et finalement, de Termignon à 2000 mètres d'altitude.
Seule, une poignée de producteurs produit encore ces quelques précieuses centaines de pièces. Entre juin et septembre, le bleu de Termignon est fabriqué avec le lait cru des vaches savoyardes qui se régalent d'herbes et de fleurs du parc de la Vanoise.
Authentique, la recette du bleu de Termignon n'a que peu évolué. Comme à l'époque, les troupeaux de Tarines se comptent sur les doigts de la main. Il faut mélanger les caillés du jour et de l'avant veille pour faire un fromage d'environ 10 kg. Ce mélange de caillé lui confère une pâte friable, aérée et fondante en bouche. Ce mélange est conservé, soigneusement immergé dans une « seille » de bois. Brassé puis salé, il est pressé à la main dans des moules en pin garnis d'une toile de lin. Cette toile sera changée chaque jour. Après l'égouttage, les fromages resteront encore 15 jours dans une pièce tempérée dite "la chambre des bleus" avant de passer en cave.
C'est là que cette pâte blanche, friable et fondante en bouche va se nervurer naturellement et spontanément de moisissures à la couleur bleu sombre. Pour accélérer sa prolifération, le fromage à la croûte brune ocre et à la dureté de la pierre est piqué. L'affinage dure alors plusieurs mois durant lesquels les meules sont régulièrement retournées. Ce n'est qu'à la fin de l'été que le bleu de Termignon sera mis à la vente... Son attaque en bouche est fraîche, puis vient ensuite le champignon ô combien plus délicat qu'un penicillium roqueforti. Et pour finir, il vous renvoie au bercail, ou plutôt à l'étable… Inimitable, élégant, naturel et authentique.



V. Ribaut / Les Studios Associés / CNIEL

Unique ! Chaque pièce est numérotée par le producteur au moment du moulage. Parce que c'est le résultat d'un travail patient, minutieux et accompli avec passion, il est normal qu'il soit traité comme une œuvre d'art, un bijou !

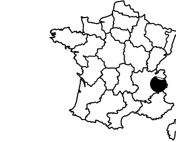
Avec ce fromage nature, rustique, sec et au caractère affirmé, de nombreuses alliances sont permises. Il peut se déguster avec un pain aux fruits secs : abricot, figue ou encore raisin. Il gagne à s'associer avec un vin moelleux, frais et léger comme un Saint-Croix de Mont ou encore un vin rosé assez minéral, sec, au fruité très léger tel un Bandol. Mais, le bleu de Termignon sublimera une vendange tardive d'Alsace. La finesse du vin, ses nuances d'abricots confits, de miel et d'épices viendront préparer un lit de saveurs qui accueille la noblesse du Bleu de Termignon, pour une bouche toute en fête !

Emmental de Savoie

le plus grand des fromages

Familles : Incontournable du quotidien & culinaire
Pâte : pressée cuite

Crémeux / Tendre / ● Ferme — ● Doux / Médium / Typé



Arômes & Saveurs : Frais sur des arômes de foin

Conseil dietétique

Parmi tous les fromages c'est le plus riche en calcium, une part de 30 g couvre déjà 1/3 des besoins calciques d'un adulte pour la journée. C'est aussi le plus pauvre en sel. Ces atouts sont conservés qu'il soit râpé ou inclus dans une recette.

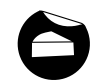
Si au pays des emmentals, l'emmental de Savoie est roi, c'est parce que sa qualité exceptionnelle se fonde sur plusieurs siècles d'expérience. Pour retracer brièvement l'histoire de l'emmental de Savoie, il faut remonter au Moyen-âge, où sa fabrication en alpage est déjà mentionnée dans différents manuscrits. L'emmental de Savoie s'érige comme le plus ancien des emmentals français...
Au début du XIXème siècle, il est élaboré pour conserver le surplus de lait produit par les vaches, principalement au printemps. A l'époque, les producteurs prennent l'habitude de mettre en commun le "fruit" de la traite de leurs troupeaux pour fabriquer l'emmental dans des locaux adaptés, baptisés "fruitières". Cette tradition est encore perpétuée aujourd'hui.
Fruité et souple, l'emmental de Savoie est le résultat d'une étroite collaboration entre agriculteurs et fromagers. Produit exclusivement sur les deux départements savoyards, il est obtenu à partir d'un lait cru aux arômes généreux, issu de vaches de races locales : Tarine, Abondance et Montbéliarde, détenues par quelques 900 producteurs. Les vaches, nourries au foin pendant l'hiver, profitent tout l'été de l'herbe fraîche de pâturages à la flore riche et diversifiée. Un patrimoine naturel que les hommes ont su apprivoiser avec l'agriculture de montagne et le pastoralisme pour en tirer des produits de très grande qualité. C'est ce qui confère à l'emmental de Savoie son goût unique !

Pour élaborer une meule d'environ 75 kg, il faut 900 à 1000 litres de lait. C'est le plus gros des fromages français.

Sa pâte, blonde et onctueuse, est ponctuée d'ouvertures lisses et régulières, appelées "trous" ou "yeux". Pour les maîtres affineurs, ces yeux sont le reflet d'une texture et d'un goût parfaits, le résultat d'un lent et patient affinage : 12 semaines minimum.
Pour garantir sa qualité, l'emmental de Savoie bénéficie d'une IGP, signe officiel de reconnaissance européen, qui désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité, une réputation, ou une autre caractéristique peut-être attribuée à son origine.



V. Ribaut / Les Studios Associés / CNIEL



Saint-Paulin

l'ancêtre monastique - Bretagne / Pays de Loire

Famille : tradition - **Pâte :** pressée non cuite

Crémeux	● Doux
● Tendre	Médium
Ferme	Typé

Arômes & Saveurs : Douceureux aux notes salées

Conseil dietétique

En plus du calcium et des protéines, ce fromage contribue aux apports en antioxydants comme le zinc et le sélénium. En participant à la lutte contre les radicaux libres, les antioxydants permettent de ralentir le vieillissement.

Le saint-paulin est un terme générique, défini par l'interprofession laitière, désignant tous les fromages à pâte pressée non cuite demi-dure d'origine monastique et les produits de fabrication coopérative ou industrielle qui les ont remplacés. De forme plus ou moins plate, le saint-paulin a pour filiation le port-salut.
L'histoire remonte à 1794 : les émigrés français, les nobles mais aussi des représentants du clergé qui avaient refusé de prêter serment à la constitution civile, avaient demandé à s'installer en terre neutre westphalienne*.
En 1802, un an après la signature d'un concordat entre la France et le Vatican, Napoléon a proclamé une amnistie générale. De retour d'exil, les moines de l'ordre des Trappistes, qui avaient élevé du bétail et fabriqué du fromage régional westphalien, fondent alors le monastère à Entrammes, en Mayenne. Ils reprennent alors la production du fromage, qu'ils nomment Maison Dieu de Notre-Dame du Port-du-Salut, puis fromage de l'Abbaye, avant d'arrêter sa production.
Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, les trappistes vendent dans un premier temps leur recette à une entreprise laitière, puis leur fromagerie ultra-moderne. Ce fromage gagne alors en notoriété, sous le nom de saint-paulin.
Très agréable et très doux, ce fromage à croûte fine et humide, à pâte souple de couleur crème pâle est particulièrement apprécié des enfants. Sa période de consommation idéale s'étale de mai à juillet et de mars à novembre après un affinage de 4 à 5 semaines. Avec ce fromage, il faut oser les alliances audacieuses. On peut le déguster avec un thé bien parfumé, par exemple.

* Westphalie : région historique de l'Allemagne comprise entre le Weser et le Rhin.



V. Ribaut / Les Studios Associés / CNIEL

Saint-Marcellin

crémeux et fondant à souhait

Familles : tradition - **Pâte :** pressée cuite

● Crémeux	● Doux
Tendre	Médium
Ferme	Typé

Arômes & Saveurs : Une pâte souple avec de la fraicheur

Conseil dietétique

Ce n'est pas parce qu'il est consommé crémeux, qu'il est plus gras et plus calorique qu'un fromage plus sec. Il apporte tout ce qu'il faut : du calcium, des oligoéléments comme l'iode et des vitamines A et B.

Elaboré avant avec du lait de chèvre, puis avec des laits de mélange selon les disponibilités liées au cycle de lactation des animaux, le saint-marcellin est aujourd'hui fabriqué exclusivement au lait de vache.
Le saint-marcellin a une petite histoire qui remonte à l'époque où le Dauphiné était l'apanage du Dauphin, qui y résidait. En l'occurrence, il s'agit ici du futur Louis XV. Acculé dans une forêt par un ours de grande taille, alors qu'il forçait le loup dans le Vercors, celui-ci invoqua le ciel et appela aussi à l'aide. Deux bûcherons l'entendirent, le sauvèrent de sa situation périlleuse et l'emmenèrent dans leur cabane, où ils lui offrirent pour se restaurer un fromage provenant de la vallée où ils habitaient. Le Dauphin le trouva excellent. De retour sur son domaine, il délivra à chacun des bûcherons le titre de noblesse qu'il leur avait promis. Mais ce titre de noblesse devait être assorti d'une somme de 10 000 écus... qu'ils attendent toujours.
Son berceau est le Dauphiné. Le lait est collecté dans les vallées et alpages du Rhône, de la Drôme et de l'Isère. Ce dernier département abrite la petite bourgade de Saint-Marcellin, où l'on peut rencontrer encore une douzaine de producteurs fermiers. La position stratégique de la cité entre Grenoble et Valence lui a permis historiquement de devenir le marché où confluaient tous les fromages de la région.
Il faut environ un litre de lait pour fabriquer ce petit gabarit de 80 grammes pour 7 cm de diamètre.

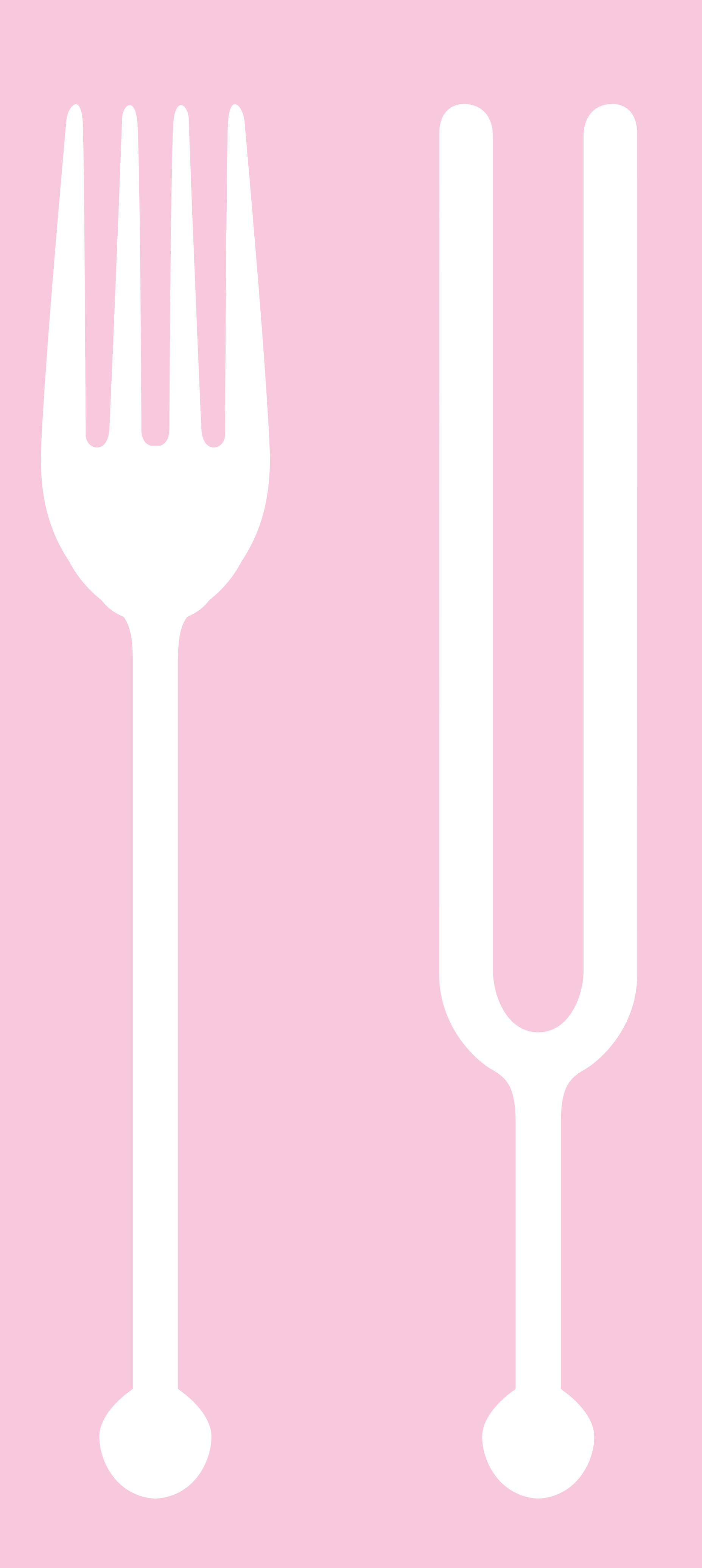
Les adeptes, les plus fervents du saint-marcellin, ne l'apprécient que crémeux.

Il faut pour cela de la patience : jusqu'à quatre semaines, voire plus, le temps que la pâte se déstructure et devienne fondante et onctueuse.
L'immense majorité de la production est au lait thermisé (chauffé à 63 – 68°C pendant plusieurs secondes), ce qui donne des produits d'une grande régularité. Le goût des fromages au lait cru est moins prévisible. Il atteint son optimum d'avril à septembre, période pendant laquelle les vaches, de race montbéliarde pour les deux tiers d'entre elles, sont nourries à l'herbe fraîche. Les laits sont alors les plus riches et les plus goûteux. Le petit palet revêt parfois une teinte gris bleuté, surtout dans les productions fermières.
De saveur légèrement acidulée, le saint-marcellin convient parfaitement à toutes les recettes campagnardes classiques. Sa texture le rend très intéressant pour la constitution de sauces, accompagnant par exemple les poissons de rivière. Il apprécie la compagnie d'un vin rouge fruité comme ceux du Beaujolais ou de Touraine.

Achetez-le crémeux et engloutissez-le sans attendre !



V. Ribaut / Les Studios Associés / CNIEL



Un fromage, 7 saveurs et 75 arômes

Des saveurs d'herbes coupées, de foin, de terre... des arômes de lait, de noisettes... et si on parlait du fromage comme du vin.

De l'oenologie à la "fromologie", il n'y aurait-il qu'un pas ?

Pâte molle, pâte dure, fromage frais ou bleu… Devant tant de saveurs, d'arômes, d'affinages, de formes et de textures, quel dommage de ne disposer d'aucune science. Et si les fromages avaient une science méconnue : partons à la découverte de la « fromologie »…

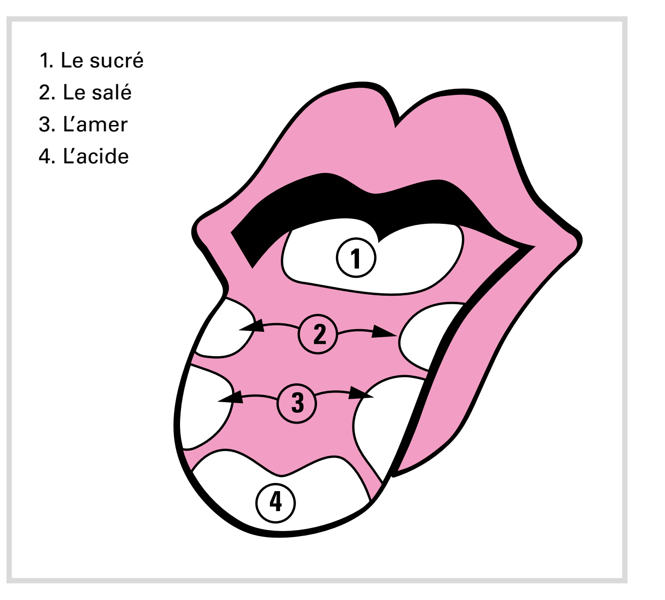
Les 7 saveurs du fromage

Qu'entend-on par "saveurs" ?
Sur le plan de l'orthodoxie sensorielle, on distingue **4 saveurs principales**, primaires, liées à 4 zones sensorielles de la langue.

Pourtant, en 1908, le professeur japonais Kikunae Ikeda, ne reconnaît aucune de ces sensations dans le bouillon d'algues qu'il déguste : il identifie ce nouveau goût par le terme « umami », le « savoureux ». Approuvée depuis les années 80 par les tenants de la théorie des 4 saveurs, cette 5ème notion est depuis communément ajoutée à la typologie des saveurs.
Mais il apparaît bientôt que cette classification, basée sur les zones de perception de la langue, est réductrice, car il existe d'autres notions, perçues donc existantes : on parle encore de saveur astringente, piquante, métallique, grasse, amidon….
D'autre part, il ne faut pas confondre « saveur » et « arôme » : celui-ci ne se perçoit pas par la langue, mais par la voie nasale, lorsque le fromage est en bouche. On l'obtient en mastiquant et salivant le fromage jusqu'à ce que les arômes se libèrent et remontent vers le nez au contact de l'air.

Alors, selon les maîtres fromagers qu'en est-il des « 7 saveurs » du fromage ?

Meilleur Ouvrier de France 2011, François Bourgon, de la fromagerie Xavier à Toulouse, nous livre, selon lui, les clés de cette énigme : « Personnellement, je préfèrerais parler de niveaux d'expression… Historiquement, de grands fromagers, comme Androuët notamment, y ont fait référence dans leurs ouvrages et pratiques professionnelles. Le goût est tellement personnel, subjectif, culturel, conditionné par nos habitudes alimentaires depuis le plus jeune âge, que quelques grands fromagers ont construit cette classification, en puisant dans leur propre expérience. C'est également une base de dialogue avec leurs clients, ou « consommateurs-goûteurs », qui s'exprime plutôt en terme d'intensité. Il s'agit donc d'une simple grille de lecture des « goûts personnels », support pour exprimer son envie quand on est client, la comprendre et y répondre avec succès quand on est fromager ».







Saveur fraîche

C'est une saveur très légèrement acidulée, voire crémeuse et lactique. On la retrouve notamment dans les fromages extra-frais, à la texture lissée ou granuleuse : **petit suisse**, **fromage blanc**, **caillé**…



Saveur neutre

Les fromages « neutres » conviennent en général à ceux qui n'apprécient pas le fromage pour son goût trop fort. Cette saveur caractérise la plupart des fromages à **pâte pressée non cuite et au lait pasteurisé**. Mais également tous les fromages très jeunes en affinage (sauf pâtes persillées et croûtes lavées).



Saveur douce

Elle se trouve notamment dans les fromages enrichis en crème, car le crémeux ôte toute agressivité : c'est le cas du **brillat-savarin**, **du crémeux du mont St Michel…** Elle se retrouve également dans les pâtes molles ou pressées non cuites, quand elles sont à un stade d'affinage jeune : les pâtes fleuries très peu affinées, ou le **saint-nectaire** jeune.



Saveur peu prononcée

Celle-ci correspond en général à tous les fromages dont l'affinage a été interrompu avant totale maturation : aussi bien les pâtes molles (**camembert**, **munster**, **maroilles**, **brie**, **coulommiers**, **chaource**…), que les pâtes pressées de moins de 3 mois (**reblochon**, **cantal**…). Mais également la plupart des fromages de fabrication monastique, à la croûte peu marquée comme le **cîteaux de l'abbaye**, ou de fabrication spéciale : **vacherin mont-d'Or**, **raclette**…



Saveur prononcée

Cette saveur évoque le « fromage de caractère ». Elle désigne souvent les fromages « bien faits », peu épais, dont l'affinage est « à point » : **camembert AOC**, **brie au lait cru**, **bourguignon au chablis**, **curé nantais**… Ce terme est également utilisé pour les pâtes cuites bien affinées et fruitées telles que le **beaufort**. Certaines tommes rustiques présentent cette saveur également, comme les auvergnates quand elles ont plus de trois mois. Sans oublier les pâtes persillées en début de saison : **bleu des Causses**.



Saveur forte

Cette notion caractérise les fromages épais, à pâte molle et fermentation lente (**livarot**, **maroilles**, **époisses**, **munster**...) dont l'odeur est généralement bien plus puissante que ne l'est le goût…, les pâtes persillées bien affinées (**fourme d'Ambert**, ou de **Montbrison**, **bleu des Causses**) ou encore les fromages épais à pâte pressée à l'extrême terme de leur affinage (6 mois pour une fourme de cantal, 10 à 22 mois pour un beaufort ou un comté).



Saveur très forte

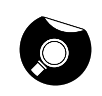
Allant même jusqu'à piquante, voire faisandée, cette saveur s'applique en général aux fromages macérés (**tomme au marc de raisin**), aux fromages dont la fermentation est très lente (**boulette d'Avesnes**), à quelques bleus bien affinés (**bleu corse**, **roquefort**), et aux préparations spéciales (**saint-marcellin au gène de marc**…).

Jouez les fromologues

Lors de votre prochain passage chez votre fromager, jouez au fromologue en utilisant cette terminologie ! Décrivez le menu de votre repas : s'il se déroule sur des notes douces et fines, avec poissons et légumes nouveaux par exemple, il serait dommage d'en briser l'harmonie finale par des fromages trop puissants.
L'idéal est atteint lorsque le plateau de fromages suit le rythme et la tonalité de votre repas.

Pour réaliser le beau, le peintre emploie la gamme des couleurs, le musicien celle des sons, le cuisinier celle des saveurs, et il est très remarquable qu'il existe sept couleurs, sept sons, sept saveurs.

Lucien Tendret
Extrait de La Table au pays de Brillat-Savarin
L'aventurine - Les Classiques De Gastronomie - 2001



75 saveurs pour goûter au plaisir... du fromage !

La dégustation d'un fromage se vit comme une véritable rencontre. Comme toute rencontre, nous l'appréhendons par nos organes sensoriels : apparence, texture, odeur et goût vont mettre en jeu la vue, le toucher, l'ouïe, et les organes olfacto-gustatifs (nez, langue, bouche).
Ces qualités olfacto-gustatives se composent principalement de :

la saveur :
sensation recueillie par la langue, au nombre de 5, sucré, salé, acide, amer et savoureux et au niveau d'expression au nombre de 7.

l'odeur :
perçue en « flairant » les substances volatiles d'un fromage.

l'arôme :
perceptible par la voie nasale, lorsque le fromage est en bouche. On l'obtient en mastiquant et salivant le fromage jusqu'à ce que les arômes se libèrent et remontent vers le nez au contact de l'air.

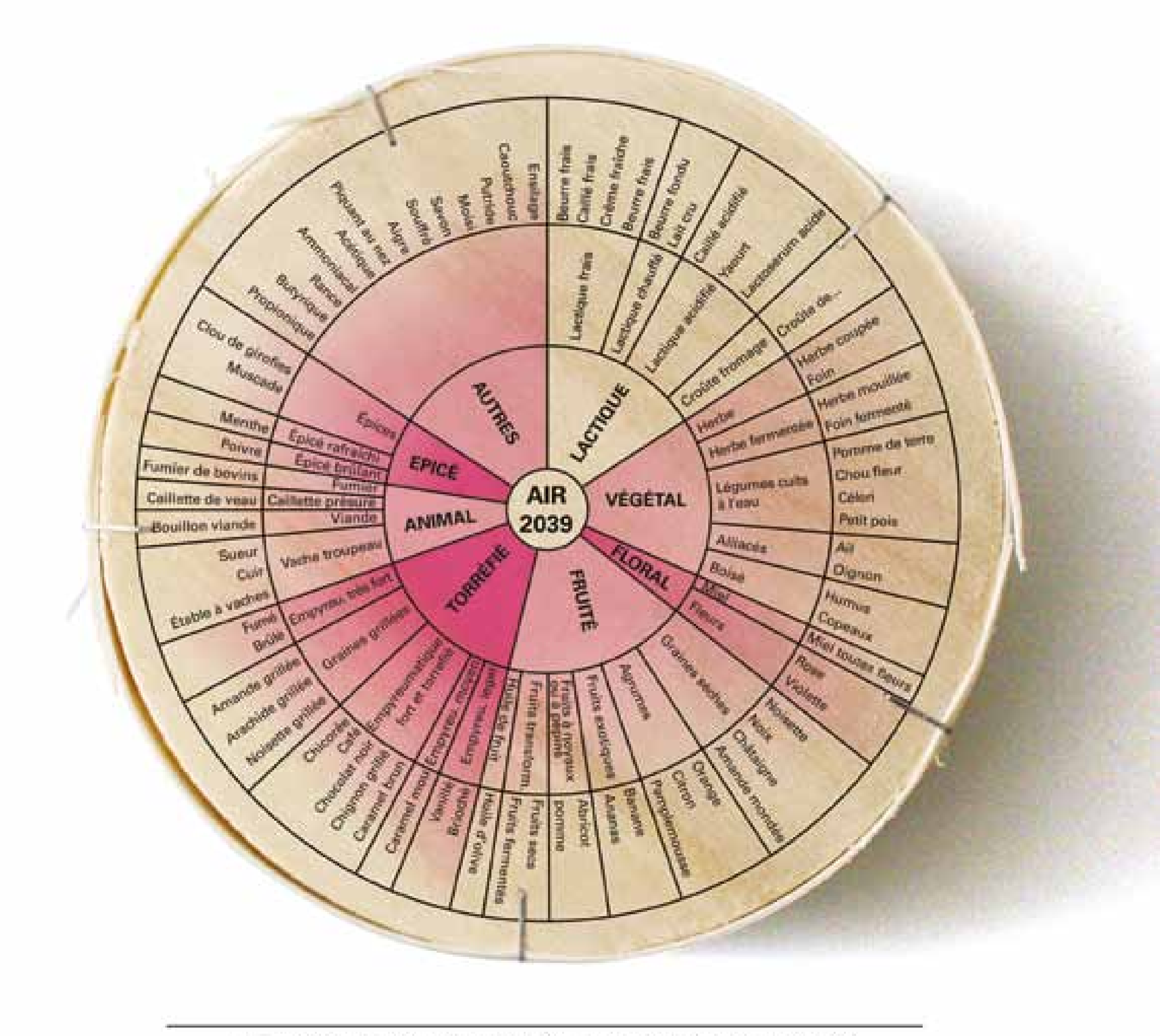
Si décrire la richesse aromatique d'un comté semblait mal aisé avant 1990, faute de vocabulaire adapté, un groupe de 6 chercheurs a travaillé pendant 3 ans dans le cadre d'un programme européen, pour établir enfin une liste de 7 familles d'arômes : lactique, végétal, fruité, floral, torréfié (dit aussi empyreumatique), animal, épicé et "autres", composées de sous-familles, puis d'arômes. Scientifiquement, 75 à 91 arômes sont recensés et utilisés comme "descripteurs", tels le foin, la noisette, le citron, le caramel, le cuir, la menthe, le savon, le poivre, la violette, le brûlé ou encore le yaourt. Repérer le poivre dans un gruyère, ou l'arôme de pomme dans un emmental n'est certes pas chose aisée…

→ Et pourtant, comme nous l'explique François Bourgon :

"le comté présenterait à lui-seul plus de 80 arômes, tels que la noisette, l'amande grillée, le lait cuit, le café, l'étable, le beurre, le pamplemousse, la brioche, le caramel mou, ou encore le bouillon de viande et le cuir.
Le morbier se tournera plus vers des tendances de lait frais, mais aussi de lait acide, les graines grillées, le bétail, le rance, le végétal (légumes).
Une pièce de beaufort peut avoir un goût marqué d'ananas, et le gouda présenter une légère pointe d'ail… Un vacherin sera empreint d'un arôme balsamique, dû à l'épicéa qui l'entoure, quand un brie rappellera le "bois humide", le lait et le champignon.
Herbe coupée et lait acide se retrouvent dans une époisses. Muscade et crème fraîche se nichent dans un appenzell.
Bien entendu, des dizaines de facteurs interviennent dans la présence et l'intensité de tel ou tel arôme : l'affinage, la saison, la nourriture des bêtes, la région, l'environnement, le lait en lui-même.
Chaque pièce de fromage est unique, composante individuelle de ses multiples arômes, mais aussi de sa texture, de son aspect, de ses saveurs, de sa persistance, de son histoire… "

A nous de découvrir à travers ses différentes grilles la richesse intrinsèque de chaque tomme ou pièce, et de créer la symbiose indispensable entre le fromage et le dégustateur pour profiter de tout son univers intime.
Quel voyage !

Sources : AR 2039 - programme européen. Guide d'évaluation olfacto-gustative des fromages à pâte dure ou mi-dure (F. Berodier, P. Lavanchy, M. Zannoni, J. Casals, L. Herrero, C. Adamo ; ed.GECOTEFT 1997)



© F. BERODIER - P. LAVANCHY - M. ZANNONI - J. CASALS - L. HERRERO - C. ADAMO



Qui est François Bourgon ?

Authentique passionné, à la carrière atypique, François Bourgon réussit à 42 ans la double performance de reprendre et faire fructifier une entreprise familiale de renom, et d'être sacré, en mai 2011, Meilleur Ouvrier Fromager de France.
Né en 1969 àToulouse, il est très tôt fasciné par la profession, lorsqu'il suit son père chez des amis fromagers en Comté. Il assiste à la création de l'entreprise familiale, en 1976, mais décide de prendre plutôt la voie du commerce international. Après de brillantes études, il fonde sa propre entreprise pour vendre les fromages de son père en Asie du Sud-Est, il met en place un réseau de commerciaux. Suite à la crise financière, François travaille chez un géant informatique. Par envie de retrouver un produit authentique synonyme de convivialité, il décide de racheter et de reprendre l'affaire familiale.

Fromagerie Xavier – 6 place Victor Hugo – 31000 Toulouse - www.fromages-xavier.com



10 questions que l'on se pose sur le fromage.

Textes : Brigitte Coudray, Diététicienne Nutritionniste

En cas de régime, peut-on manger du fromage ?

Lorsque l'on surveille sa ligne, on a tendance à attacher beaucoup d'importance à la valeur calorique des aliments en oubliant leur valeur nutritive (teneur en protéines, glucides, lipides, vitamines et minéraux). Ainsi, pour le fromage, il s'agit de le choisir en fonction de sa richesse en calcium. Par exemple, une portion de 30 g de gruyère ou de cantal couvre 1/3 des besoins de la journée en calcium : un bon rapport calcium/calories. Il n'est pas question de supprimer totalement les fromages sous prétexte de régime. Une portion par jour complétée par des laitages écrémés ou demi-écrémés permet de couvrir ses besoins en calcium, sans excès calorique, tout en préservant le plaisir de manger.

Peut-on associer viande et fromage au cours du même repas ?

Viande et fromage ont en commun d'apporter des protéines d'excellente qualité, ils ont par ailleurs des qualités nutritionnelles qui leur sont propres. La viande est une source essentielle de fer et le fromage une des meilleures sources de calcium. Les prendre ensemble ou au cours de repas différents, peu importe ! Il est surtout recommandé de manger au moins 1 fois par jour de la viande (ou du poisson ou des œufs) et de consommer 3 produits laitiers en les variant (fromage, laitage ou lait) . C'est avant tout grâce à la diversité qu'une alimentation est équilibrée. Ne vous compliquez donc pas inutilement pour faire vos menus.

Tous les fromages contiennent-ils autant de calcium ?

Les teneurs en calcium des fromages dépendent de leur mode de fabrication : ils en contiennent tous puisqu'ils sont tous faits à partir de lait. Les plus riches sont les fromages à pâte dure (emmental, beaufort, comté…) allant de 700 à 1200 mg de calcium pour 100 g. Les fromages frais (fromage blanc, petit-suisse…) en contiennent 70 à 170 mg pour 100 g, ce qui peut paraître peu, mais il faut tenir compte de la quantité consommée. En effet, une portion de fromage blanc pèse environ 100 g alors que celle de comté, 30 à 40 g ! En définitive, tous les fromages sont une source de calcium incontestable.

Le camembert coulant est-il plus gras ?

En principe, on choisit un camembert plutôt plâtreux ou coulant selon ses goûts. Mais certains se posent la question de savoir si le camembert coulant ne serait pas plus gras. Au cours de la fermentation, les protéines, qui sont de grosses molécules dont le fromage est bien pourvu, se transforment en molécules plus petites appelées acides aminés. Le camembert « se tient » grâce à la matrice formée par ses protéines. Lorsqu'elles se transforment en acides aminés, le camembert ne se tient donc plus aussi bien et « coule » ! Mais qu'il soit plâtreux ou coulant, cela ne change en rien sa teneur en matière grasse ni en calories !

Peut-on manger du fromage tous les jours ?

Bien sûr. Il est recommandé de consommer 3 produits laitiers par jour pour assurer ses besoins en calcium, en oligoéléments comme l'iode, en vitamines A et B. Prendre une part de fromage par jour, c'est déjà 1 produit laitier sur les 3 recommandés. Le fromage se consomme au couteau et pour varier, il est facile à utiliser dans une recette comme les gratins de légumes, les quiches, dans un sandwich ou une salade, voire même en dessert (cheesecake).

Quelle est la teneur en matière grasse des fromages ?

Elle est variable selon les fromages. Pour la connaître, il suffit de regarder les étiquettes. Jusqu'à récemment, l'étiquette indiquait le taux de MG sur la matière sèche, donc sans tenir compte de l'eau contenue dans le fromage, ce qui n'était pas vraiment informatif pour le consommateur. La réglementation a changé, le taux de MG affiché est celui du produit fini. Un camembert qui était étiqueté 45% de MG sur matière sèche mentionne dorénavant un taux de 21%, indiquant la réelle quantité de MG dans la part de fromage.

A partir de quel âge bébé peut-il manger du fromage ?

Vers l'âge de 8 mois, le tout-petit peut commencer à goûter du fromage, sous la forme d'une pincée de fromage râpé ajoutée à sa purée ou sa soupe, ou d'une lichette de crème de gruyère ou encore d'une ou 2 lamelles de fromage mou sans la croûte.

Quels fromages conseiller en cas d'intolérance au lactose ?

Les personnes intolérantes au lactose digèrent mal ce sucre, présent naturellement dans tous les laits, car la lactase, enzyme digérant le lactose dans l'intestin, est déficiente. Cela se traduit par des troubles digestifs. Les fromages affinés contiennent peu, à l'état de traces, ou pas de lactose, celui-ci est éliminé au cours de l'opération d'égouttage ou dégradé lors de l'affinage. Ils peuvent donc être consommés sans problème par les intolérants au lactose.

Le fromage protège-t-il des caries dentaires ?

La carie survient lorsque les bactéries de la plaque dentaire, en se nourrissant du sucre contenu dans les aliments, produisent des acides qui creusent la dent. Certaines protéines contenues dans le fromage, comme la caséine, renforcent l'action protectrice de la salive, qui aide à neutraliser les acides et à reminéraliser les dents. La richesse en calcium et en phosphore du fromage contribue aussi à la protection des dents.

Tous les fromages sont-ils faits à partir du lait ?

La réglementation française précise que l'appellation « fromage » est réservée au produit obtenu par la coagulation du lait suivi d'égouttage. Le lait peut provenir de la vache, de la chèvre ou de la brebis ; il peut être utilisé cru ou pasteurisé. On retrouve dans les fromages la richesse en calcium du lait ainsi que ses protéines de très bonne qualité et ses vitamines B. Pour ceux qui n'apprécient pas le lait, il est facile de le remplacer par le fromage. Ainsi, une part de 30 g d'emmental ou de 40 g de bleu apporte autant de calcium qu'un bol de lait (entier, demi-écrémé ou écrémé), soit 1/3 des apports de calcium recommandés chez l'adulte.



Fromages O'Parfums

Textes : Michèle Gay / Photos : Thomas Duval

Des fromages emblématiques, riches de saveurs et de savoirs, symboles d'histoires. Des gelées et baumes, fondants et parfumés, des confits, des miels et des compotes, des essences naturelles et des poudres d'épices qui s'expriment en coups de pinceau. Une nouvelle gestuelle qui redessine le goût et invite **à un voyage gustatif et créatif.**

Avant de commencer...

Coup de pinceau mode d'emploi

Tiédir légèrement les gelées et les baumes parfumés pour les assouplir.
A l'aide d'un pinceau de cuisine ou d'une brosse de peintre, les étaler en fine couche sur une assiette ou une palette. Placer les fromages (entiers ou pré-coupés) sur, ou à côté, de leur lit parfumé.
Créer des compositions de 2 ou 3 fromages, jouer de contrastes et d'associations audacieuses en juxtaposant les gelées et en combinant les fromages.

Oser...

On en pince pour cette gestuelle rafraîchissante, pour ces traces de pinceau qui décorent l'assiette, qui créent, composent ou recomposent l'instant fromage. Piquez les classiques fromagers et du bout de la fourchette… suivez ces traces annonciatrices de fraîcheur.



Le camembert

Le camembert doit sa première re-connaissance à Marie Harel, fermière normande née en 1761, qui le met en avant… Jusque-là dans la paille, il s'anoblit vers 1890. Dans sa boite en copeaux de bois, il se transporte et rayonne au delà des frontières, au grand bonheur de tous. Son cercle de bois lui permet de faire le tour du monde… Symbole d'une région, il devient celui d'une nation. Doux et délicatement fleuri, son affinage en cave s'étend sur 4 à 6 semaines. D'octobre à juin, il exhale ses meilleurs arômes.

… son parfum est un retour au fruit.
Un confit de pommes acidulées trans-
cendé par une essence de davana
un élixir d'anis étoilé…

Gelée-parfum pour camembert "fraîche et fruitée"

Tiédir à feu doux 100 g de confit ou gelée de pomme.

Hors du feu, ajouter 5 gouttes d'huile essentielle de davana et 1 pincée d'anis vert en poudre.

Mélanger au fouet puis verser dans un pot avant refroidissement.

DLC : plusieurs semaines au frais, en pot hermétique.



Le chaource

… la Crème de Champagne-Ardenne

Son histoire est-elle monastique ? A l'origine était le lait… les vaches, les pâturages naturels de Chaource et leur flore remarquable. Marguerite de Bourgogne en raffolait et l'exigeait à sa table… Bijou d'onctuosité et concentré d'arômes, le Chaource s'affine de 4 à 5 semaines.

… son parfum est comme fleur
une essence de tubéreuse, un confit de
gingembre, une infusion de vanille,
un éclat de menthe fraîche…

Gelée-parfum pour chaource "puissante et animale"

Gelée-parfum pour chaource "puissante et animale"

Tiédir à feu doux 100 g de confit ou chutney de gingembre.

Hors du feu, ajouter 3 gouttes d'huile essentielle de tubéreuse, 1 autre de menthe poivrée et 1 pincée de vanille en poudre.

Mélanger au fouet puis verser dans un pot avant refroidissement.

DLC : plusieurs semaines au frais, en pot hermétique.





L'époisses
… riche et puissant de Bourgogne

Préparé dans les fermes d'Epoisses (petit bourg de Côte d'Or), ce fromage éponyme était autrefois affiné sur paille de seigle. Sa croûte, lavée au vin blanc et au marc du pays, s'exhibe en rouge-orangé. Nommé "confit" chez lui, servi mariné et amolli dans un bain de vin blanc et de marc de Bourgogne, on le proclame "roi des fromages" ailleurs. Nul n'est prophète en son pays…Il s'affine de 7 à 9 semaines.

… sa jouvence, c'est le néroli.
une marmelade d'agrumes, une eau de fleur d'oranger, une infusion de cardamome verte, un voile de fève tonka fraîchement râpée…

Gelée-parfum pour époisses
"ronde et suave"

Tiédir à feu doux 100 g de confiture ou marmelade d'orange.

Hors du feu, ajouter 1 goutte d'huile essentielle de néroli, 1 autre d'absolue de fève tonka et 1 pincée de cardamome en poudre.

Mélanger au fouet puis verser dans un pot avant refroidissement.

DLC : plusieurs semaines au frais, en pot hermétique.



La fourme d'Ambert
… un doux volcan d'Auvergne

Persillée à cœur, son affinage était pratiqué dans des cavités minérales.
Préparée au lait entier, les gastronomes lui reconnaissent une vigueur rustique. Teintée d'une légère amertume, sa saveur est une "poésie fromagère". Sa maturation varie de 4 à 5 mois durant lesquels elle déploie des arômes de sous-bois et de myrtille.

…ses notes, celles de l'acacia,
un miel d'acacia, une infusion
de lavande, une absolue
de cassie-mimosa,
une essence de myrrhe…

Baume-parfum pour fourme d'Ambert
"typé et balsamique"

Tiédir à feu doux 100 g de miel d'acacia.

Hors du feu, ajouter 1 goutte d'huile essentielle de lavande, 3 autres de myrrhe et 3 d'absolue de cassie.

Mélanger au fouet puis verser dans un pot avant refroidissement.

DLC : plusieurs semaines au frais, en pot hermétique.



Plateaux

Textes : Cécile CAU

SOCLES

Laurène Barjhoux / Adrien Goubet



A la sortie de l'ENSCI, les deux designers s'attaquent au moment sacré du fromage, « rendu toujours un peu kitch par sa présentation ». Leur prise de risque va dans l'adéquation entre l'outil et la richesse de production fromagère.

Le projet

Chaque fromage est différent par sa forme, son origine, sa croûte, son histoire. C'est cela qu'on a voulu mettre sur un piédestal : renforcer la présence du fromage à table. LE reblochon, LE camembert ! Une collection de formes existantes mais jamais basiques. On a aussi essayé d'accorder, ou de contraster, fromage et matériau. L'idée était d'extruder la matière fromage dans une autre matière, produire comme une extension du fromage. Tout en pensant à sa mise en valeur. Le fromage communique beaucoup, parle à tous. Là encore plus.

Le principe

Le moment du plateau est assez angoissant car on ne sait jamais comment couper un bout, sans risquer d'entamer son voisin. Là, on crée des tailles pour chaque type de fromage. Certaines sont complètement flexibles. La coupe est aussi plus agréable car plus haute.

L'usage

Ça n'est pas un « plateau » fixe. Découpé, le fromage va évoluer et donc le paysage va changer au long du repas. Le seul hic, c'est la mobilité. Faire passer le saint-nectaire s'avère un peu compliqué. Mais on peut aussi imaginer ces socles dans le cadre d'un buffet où l'on tournerait autour de chaque fromage. Ou dans la vitrine d'un fromager, souvent trop rectiligne...

KART

Ed Carpenter

Passionné de nourriture, Ed Carpenter a été appelé par un ami d'école à fonder un projet pour la jeune compagnie jurassienne Yplfl (Y'a pas le feu au lac). Cet Anglais a décidé de mettre un peu de fun dans la manière de poser le fromage sur table.

Le projet

"Je me suis d'abord contraint de coller à l'expertise de Yplfl : le bois. Et à l'état d'esprit de cette jeune entreprise : le jeu. Ce qui ne m'a pas empêché d'ajouter des couleurs vives, volontairement très gaies. L'idée c'était de combiner fun and food, à la façon des jouets d'enfant. J'ai voulu introduire des éléments ludiques, de la jovialité à table, de quoi s'amuser. Car même en Angleterre, on prend le repas très au sérieux. Trop...."

Le principe

Les contenants sont comme différents petits vaisseaux. Celui pour la baguette, familier à tous, des petits bols, différentes tailles, plusieurs plateaux, etc. En fait, chacun l'utilise comme il le souhaite. Kart n'est pas très prescriptif. C'est un usage informel, pour des snacks ou un dîner entre potes.

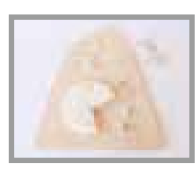
L'usage

Tout est question de partage dans ce projet. L'idée de se faire passer la nourriture, provoquer des interactions un peu foldingues qui dépassent l'habituel dialogue que l'on peut entretenir en mangeant. Là, les gens se comprennent et interagissent immédiatement, juste par un geste. Kart parle d'interaction et de partage, tout ce qu'est la nourriture après tout.

www.yplfl.com
www.klauserandcarpenter.com







SNÖ

Caroline Gomez



Caroline Gomez aime à travailler la notion de paysage domestique autour de la table. Ses projets auto-produits avec son papa, apportent une délicate touche scandinave au plateau à fromages, et à d'autres utilisations...

Le projet

La collection est née à la suite d'un voyage à Stockholm. Les Suédois n'ont pas d'heures de repas identiques aux nôtres. Ils mangent juste parce que c'est l'heure de se nourrir, par petites tranches horaires répétées dans la journée, mais pas pour la convivialité. Chez eux il y a aussi beaucoup de finesse et de légèreté. Les Snö, en hêtre qui est le bois des billots de bouchers, jouent avec les perforations, comme la neige sur une montagne.

Le principe

Ça n'est pas un plateau mais plutôt une planche à petits grignotages, goûters ou petits déjeuners sans assiette ni contenant. On peut donc manger directement dessus. Cet objet polyvalent est donc anti sur-consommation, simple dans sa forme et sa réalisation. Sans fioriture, accessible à tous, il n'impose pas de rapport social à l'objet.

L'usage

Je n'aime pas les objets qui n'ont qu'une fonction. Pensée comme une planche à en-cas, Snö sert aussi à découper, à présenter, de corbeille à pain, plat à tapas, etc. Quand on est une grande tablée, on n'a plus beaucoup de place. Là, c'est une autre façon de concevoir le repas, avec moins de couverts, moins d'objets, des mélanges obligatoires, et aléatoires.

www.carolinegomez.com

EXPO
design sur un plateau

Photographies : Erwan Fichou

Six designers remettent le fromage à sa place

Brillat-Savarin aimait à répéter qu'«un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil »... Aujourd'hui les héritiers du triple crème ont choisi. Entre la poire et le fromage, c'est le crémeux, l'affiné, le rond, le coulant, le carré, le bleu, le lait cru, le frais qui l'emporte... Sans chauvinisme, la France reste - à côté de l'autre - LE pays du fromage. Un bon millier de sortes sont moulées, pressées et affinées dans nos régions. Un patrimoine qui traverse villes et campagnes pour arriver brut de forme dans nos assiettes. Réempruntée par chacun, diffusée par tous, la culture se transmet aussi sec. Dans les caves des fromagers, la production se prolonge, dans les garde-manger, le goût s'affine et dans les frigos, se conserve le savoir-faire. Et lorsqu'enfin il est à point, juste avant de manger le dessert, tous finissent par se poser la fatale question :

Le fromage, comment le présenter ?

Six designers qui ne se satisfont ni de banales assiettes ni des courants plateaux, planchent sur la question. Soucieux de transmettre l'histoire, de refléter la richesse, de montrer la diversité et de coller aux pratiques de table actuelles, ils répondent en huit plateaux. Les matières utilisées et les usages envisagés mettent tous en exergue le partage et la convivialité qu'occasionne le fromage.

design sur un plateau

du 6 octobre 2011 au 14 janvier 2012

Avec FX BALLÉRY / GERMAIN BOURRÉ / STÉPHANE BUREAUX / CLAUDIO COLUCCI / 5.5 DESIGNERS / JULIE ROTHHAHN

Commissariat : Cécile Cau
Scénographie : Stéphane Bureaux

Milk Factory
5, rue Paul Bert 75011 Paris
www.lamilkfactory.com





Broc

Stéphane Bureaux

Disposer à sa guise la petite collection de précieuses cloches sur la table. Une fois retournés, les verres se transforment en coupes (à raisins, petits pains, salades). A découvert, les fromages prennent l'air.
Chêne rétifié. Cristal taillé



Fromaj 2.0

Fx Ballery

Une boîte pour chaque typologie de pâtes, chaque famille de fromages. Sur le couvercle, un QR code lisible par un smart phone renvoie vers une page net dédiée au produit,
Charme. Bois laqué



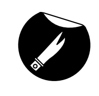
Boite A

Germain Bourré

Façon cave à cigares, la «boite A» est garnie de cloisons à tiroirs en bois. Ces minis caves individuelles sont amovibles, une fois libérées de leur cerclage. Paysage coulant, valise à tartiner, collection fromagère, écrin de pâtes...un plateau à déplacer partout.
Erable. Cuir de veau







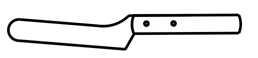
Fines Lames

Photographies : Studio B



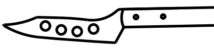
Les bons outils

Il est important d'utiliser les couteaux appropriés à la pâte du fromage afin de ne pas mélanger les arômes entre eux. Chaque couteau est étudié pour faire des coupes nettes en fonction de la texture de la pâte et de la formes du fromage.



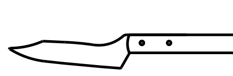
Palette de service pâte molle

Cet outil permet de faire une pince avec un autre couteau pour prendre délicatement une portion de fromage à pâte molle ou de chèvre et la déposer dans l'assiette sans l'abîmer.



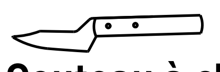
Couteau à pâte molle à croûte fleurie

Il a pour but de couper les fromages à la texture crémeuse et collante sans que leur pâte n'adhère trop grâce à la lame longue et alvéolée.
coulommiers, chaource



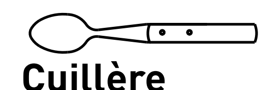
Couteau à pâte molle à croûte lavée

Il permet de découper les fromages à pâte molle de texture souple et parfois coulante.
maroilles, livarot, langres



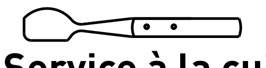
Couteau à chèvre

Il permet de couper les fromages à pâte friable de type chèvre. Sa lame est petite, adaptée au format des fromages de chèvre.
sainte-maure de Touraine, rocamadour, pélardon



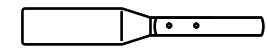
Cuillère

Elle s'utilise pour servir des fromages très crémeux ou coulants comme l'**époisses et le mont-d'Or**



Service à la cuillère

Elle s'utilise pour décoller le fromage crémeux de la cuillère et déposer proprement le fromage dans l'assiette.



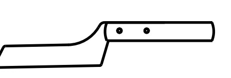
Palette de service à pâte pressée

Cet outil permet de faire une pince avec un autre couteau pour prendre délicatement une portion de fromage à pâte pressée cuite ou non cuite et la déposer dans l'assiette sans l'abîmer.



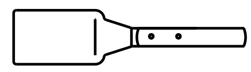
Couteau à pâte pressée cuite

Il est adapté aux pâtes dures, il permet d'appuyer à l'aide du pouce sur l'embout situé à l'extrémité de la lame pour couper facilement des pâtes très dures comme la **mimolette extra vieille ou du parmesan, beaufort, comté, emmental**



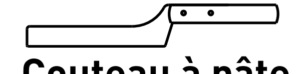
Couteau à pâte pressée non cuite

C'est un couteau à lame longue prévu pour trancher des fromages de grand format à pâte moyennement dure.
reblochon, saint-nectaire, morbier



Palette de service à pâte persillée

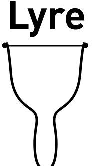
Cet outil permet de décoller délicatement la portion de fromage à pâte persillée du couteau afin de la déposer dans l'assiette sans la briser.



Couteau à pâte persillée

Ce couteau à lame large est fait pour trancher les pâtes persillées fragiles sans qu'elles ne se cassent trop.
roquefort, bleu des Causses, fourme de Montbrison

Lyre

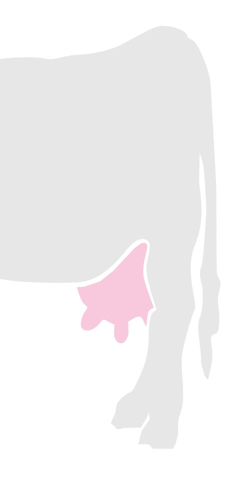


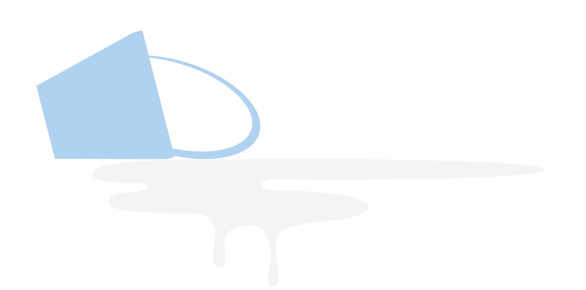
Elle permet de couper principalement des fromages de chèvre, ou autres fromages à pâte molle et fragile de petite taille. Le fil de la lyre tranche très net et lisse les pâtes friables et humides sans les casser.











Service de presse produits laitiers :

Marylène Bezamat : 06 03 99 62 07
mbezamat@cniel.com

Béatrice Gros : 01 49 70 71 59
bgros@cniel.com



www.produits-laitiers.com



www.lamilkfactory.com